



Il dito nel piatto

La magia dello zenzero in un iconico vaso (già esposto al MoMa). Il nuovo prodotto Fabbri

21 OTTOBRE 2021 | di Marisa Fumagalli



In premessa, l'apprezzamento personale per la radice d'Oriente, ovvero lo zenzero. Al di là di numerosi effetti benefici che gli vengono attribuiti, è proprio il sapore che attrae: il delizioso piccante che bene si accorda con vari cibi. E per talune preparazioni lo zenzero può essere addolcito con l'aggiunta di zucchero. (La nostra tisana preferita nasce da una bollitura di alcuni minuti di tocchetti di zenzero candito). In verità, la scoperta più interessante (e casuale) l'abbiamo fatta tempo fa seguendo d'istinto un'idea (non una ricetta) che ci ha portato a preparare il brodo allo zenzero come ingrediente base per il risotto. Provare per credere. Ora la notizia: Fabbri, storica azienda familiare di Bologna (dal 1905), nota per le sue amarene racchiuse nell'iconico vaso con i decori bianchi e blu su fondo bianco (creato nel 1915 dal ceramista faentino Gatti), lancia un nuovo prodotto, versatile e innovativo: "Zenzero Fabbri - Zenzero e Sciroppo". Cambiano i colori, ma il vaso (anzi due, da 600 e 230 grammi) che contiene le pepite dorate della radice immerse in uno sciroppo di zenzero e curcuma, è identico a quello che ebbe l'onore di essere esposto al MoMa di New York. L'azienda definisce il nuovo prodotto un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", "sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e pronta all'uso in varie versioni: ricette dolci, salate o cocktail al quale le piccanti pepite o lo sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco di creatività e piacevolezza". Pur in coerenza con lo "stile di famiglia", la versione

cerca nel blog

Cerca



IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.

IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

eventi
expo
guide
Iniziative
novità
personaggi
premi
prodotti
ristoranti
sapori
Senza categoria
solidarietà
Tendenze

IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 La Sicilia gourmet fa tappa in Svizzera con lo chef del resort "Villa Neri" (alle falde dell'Etna)
- 2 L'Italia del buon miele. Le dritte di Tonino Strumia, il Trovarobe di cose buone
- 3 Vino, birra e caffè (in bottiglia) per l'estate: un polo di successo nella Marca Trevigiana
- 4 Stoccafisso norvegese: italiani primi consumatori nel mondo. La nuove ricette
- 5 "Disobbedisco", il vino dedicato a D'Annunzio. Complici G. B. Guerri e la Cantina Majolini

IL DITO NEL PIATTO / ARCHIVIO POST

OTTOBRE: 2021



attuale del vaso è stata affidata allo studio Robilant Associati. Il lancio di “Zenzero Fabbri - Zenzero e Sciroppo” ha coinvolto la pioniera del foodblogging Sonia Peronaci. Che ha presentato il suo menu: dagli abbinamenti per il cocktail di benvenuto (barteder Alessandro Cattani) ai piccoli piatti del brunch. Per la cronaca: ogni mese, in Italia, si contano quasi 400mila ricerche su Google contenenti la parola zenzero. Prodotto che, due anni, fa è stato inserito nel paniere ISTAT dei beni di consumo più diffusi nel nostro Paese. Il consumo dello zenzero nel mondo risale a 3mila anni or sono.

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

CONTRIBUTI 0

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

Scrivi qui il tuo commento

INVIA

Post precedenti >

CORRIERE DELLA SERA

